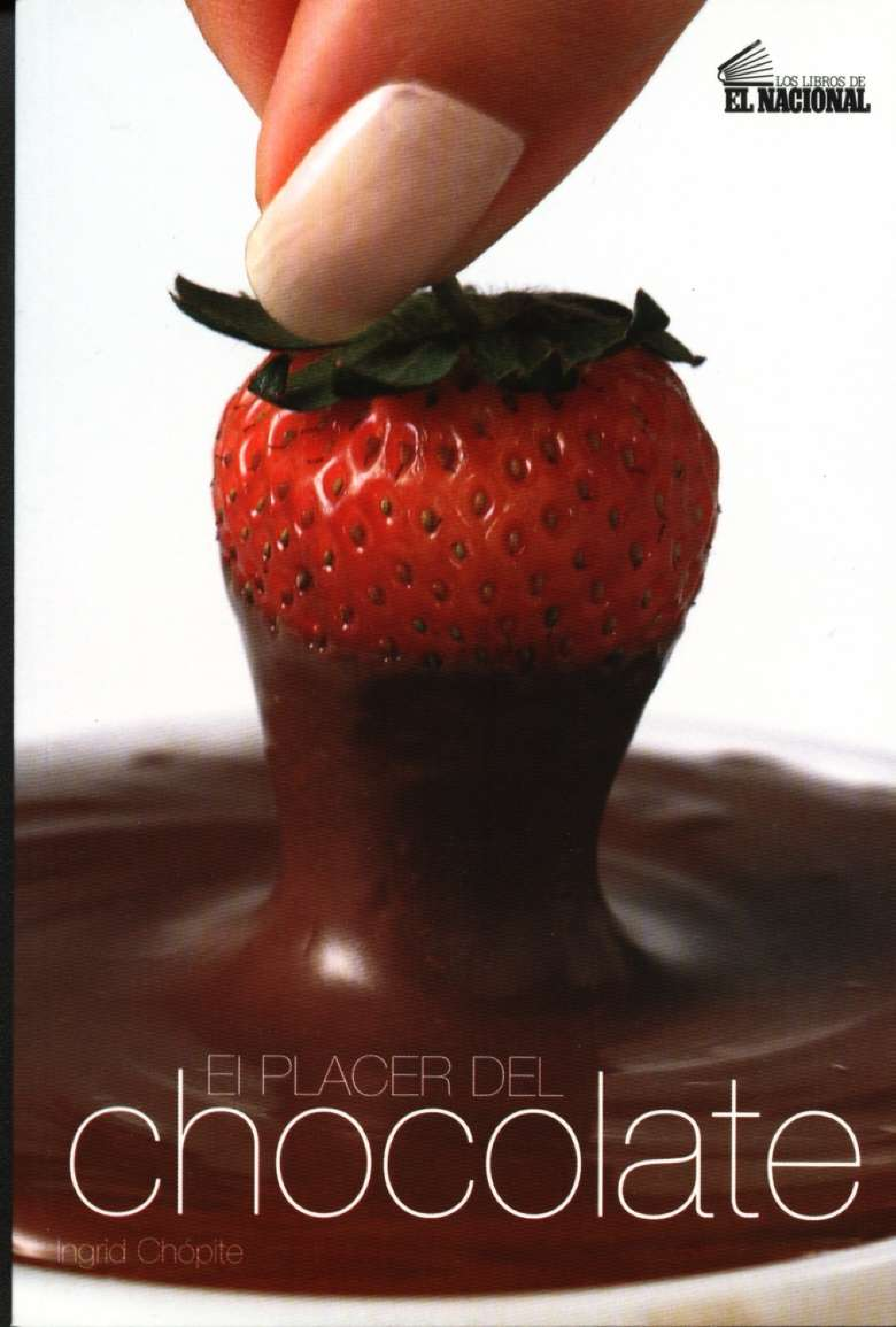


LOS LIBROS DE
EL NACIONAL

El PLACER DEL chocolate

Ingrid Chópite

Técnicas para elaborar bombones

Temperar o templar el chocolate

La base de las figuras de chocolate es el templado o temperado del chocolate. Esta técnica consiste en entibiar el chocolate para hacerlo más manejable y para que mantenga su brillo y consistencia una vez modelado. Hoy existen en el mercado chocolates especiales para hacer figuras o decoraciones que no requieren de esta técnica pero tienen un sabor un poco más dulce.

Temperado del chocolate

En esta receta se explica paso a paso cómo se debe temperar el chocolate.

Ingredientes

500 gramos de cobertura de chocolate cortado en trozos grandes

100 gramos de cobertura de chocolate cortado en trozos pequeños

Utensilios

1 cuchara de madera

1 olla

1 bol

Preparación

Disolver los 500 gramos de chocolate en baño de María revolviendo constantemente con la cuchara hasta que esté tibio.

Retirar del fuego, agregar los 100 gramos de chocolate restantes y revolver con fuerza hasta que se enfríe todo. Una vez frío el chocolate está listo para ser moldeado.

Si el chocolate se enfría demasiado se debe pasar por baño de María unos segundos y revolver.

Baño de María

Esta es una de las técnicas fundamentales de la cocina, pues se usa en infinidad de preparaciones. El procedimiento consiste en utilizar dos ollas de diferentes tamaños, una dentro de otra, para derretir algún ingrediente que no pueda o no deba recibir calor de forma directa. En el caso del chocolate, éste se derrite en baño de María para evitar que se queme.

Utensilios

1 olla pequeña

1 olla grande

Procedimiento

Cortar el chocolate en trozos pequeños con ayuda de un cuchillo bien afilado para que se derrita de una forma más rápida y uniforme. Disponer el chocolate en la olla pequeña. Llenar con agua la olla grande y llevar al fuego para que hierva. Introducir la olla pequeña en el agua hirviendo y bajar el fuego para que el chocolate se derrita lentamente y esté suave y cremoso. Retirar del fuego y remover

Se debe evitar colocar demasiada agua en la olla grande para que no salpique cuando comience a hervir.

El agua que se usa en el baño de María debe estar caliente.

Para que el burbujeo del agua no mueva la olla más pequeña se debe colocar un trapo en el fondo de la olla grande antes de verter el agua.

Derretir el chocolate directamente al fuego

Trocear el chocolate y disponer en una olla de base ancha. Llevar la olla a fuego bajo removiendo constantemente la mezcla hasta que se haga suave y cremosa. Retirar del fuego. Este método sirve para preparar salsas y glaseados.

Derretir el chocolate en el horno

Precalentar el horno a 220°F (110ºC).
Disponer el chocolate en un recipiente refractario y dejar calentar durante unos minutos. Sacar el recipiente del horno antes de que el chocolate se funda del todo y remover hasta que no queden grumos.

Derretir el chocolate en horno microondas

El tiempo que toma derretir el chocolate en el horno microondas va a depender de la cantidad que se use. Por ejemplo, para derretir 115 gramos de chocolate semiamargo o semidulce, troceado, se debe calcular unos 2 minutos a media potencia (*medium power*). Pero si se trata de la misma cantidad de chocolate blanco o con leche se debe calcular la misma cantidad pero usando baja potencia (*low power*).
Mientras se derrite el chocolate en el microondas se debe comprobar su estado, una vez fundido se verá brillante. Cuando el chocolate esté derretido, se saca el recipiente del microondas y se remueve el chocolate hasta que quede homogéneo y sin grumos.

Para fundir chocolate

En algunas recetas se necesita derretir el chocolate sin emplear ninguno líquido, como agua o leche, porque éste puede espesarlo y convertirlo en una pasta rígida. Por ello

es importante que cuando se vaya a emplear esta técnica no se cubra el recipiente en el que está el chocolate ni mientras se derrite ni después, ya que se puede formar vapor y ese agua endurecer el chocolate.
No obstante, si el chocolate se espesa se puede añadir un poco de manteca vegetal pura, no puede ser ni mantequilla ni margarina, y mezclar bien. Si esto no funciona hay que realizar todo el proceso de nuevo.

Algunos consejos

El chocolate negro no se debe calentar por encima de 100°F (50°C) y el chocolate con leche y el blanco por encima de los 90°F (45°C). Hay que tener un cuidado especial al fundir chocolate blanco, pues el calor facilita la formación de grumos.
Con o sin líquido, el chocolate se debe derretir muy despacio pues se quema fácilmente y adquiere un sabor desagradable.
Una vez fundido el chocolate, dejar enfriar y comprobar su consistencia usando el dorso de una cuchara. Cuando el chocolate está listo se queda adherido a la cuchara. Si gotea significa que está demasiado líquido y no se le podrá dar la forma deseada.
El chocolate se solidifica rápido por lo que hay que trabajarlo inmediatamente después de derretido.

Los moldes: Por lo general, los moldes empleados para preparar bombones son de silicona, aunque también los hay de metal. Lo más recomendable es usar los de silicona porque resisten bien tanto el calor como el frío. Además, estos moldes pueden ser limpiados con tan sólo un paño húmedo.

Los pinceles: Los pinceles que se utilizan para pintar los bombones deben tener cerdas de plástico, pues el chocolate las daña rápidamente.

Manga de pastelería

Para llenar los moldes con el chocolate fundido se utiliza una manga echa con papel parafinado o con una bolsa de plástico.

Manga de pastelería de papel:

1 hoja de papel parafinado grande y cuadrada,

1 tijera

Procedimiento:

Doblar por la mitad la hoja de papel parafinado para formar un triángulo.

Con la punta del triángulo hacia abajo, doblar la esquina izquierda hacia el centro. Luego, doblar la esquina derecha hacia la izquierda rodeando el triángulo. Esto debe permitir formar un cono.

Introducir el chocolate fundido en el cono usando una cuchara y doblar el borde del cono hacia fuera.

Por último, cortar la punta del cono usando la tijera para obtener un orificio de unos 3 milímetros de diámetro.

Manga de pastelería de plástico

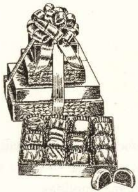
Si desea elaborar una manga pastelera siguiendo un método más sencillo, puede emplear una bolsa de plástico pequeña de las que se usan para congelar alimentos.

Para ello, debe introducir una boquilla en la bolsa y ubicarla en una de las puntas. El orificio de salida de la boquilla debe quedar apuntando hacia la esquina.

Llenar la bolsa con el chocolate fundido usando una cuchara y presionar el chocolate hacia el extremo donde se encuentra la boquilla. Cerrar la manga retorciendo el extremo vacío junto con la abertura de la bolsa

Cortar la punta de la bolsa para que sobresalga la boquilla.

Bombones



Los exquisitos bombones (del francés bonbon, *bueno bueno) aparecieron por primera vez a la venta alrededor de 1950, después de que se popularizara el chocolate en barra. Pero no fue sino hasta 1907 que aparecieron en Estados Unidos los bombones* little kisses *que se hicieron famosos en el mundo entero.*

Bombones de chocolate

Ingredientes

250 gramos de cobertura de chocolate
100 gramos de mantequilla
50 gramos de avellanas molidas

Utensilios

Moldes de papel para bombones

Preparación

Disponer la mantequilla en un recipiente y calentar en el microondas durante 2 minutos.
Cortar el chocolate en trozos, calentar la mezcla en el microondas por 2 minutos hasta que el chocolate se funda y agregar la mantequilla.
Batir bien la mezcla con un tenedor, añadir las avellanas y mezclar bien.
Verter la mezcla en moldes de papel y refrigerar por 30 minutos.

Para preparar bombones rellenos los moldes deben ser lo suficientemente profundos, pues sino no quedan bien. El relleno de los bombones puede variar según el gusto de cada persona.

Bombones de chocolate y almendras

Ingredientes

90 gramos de chocolate blanco
1 taza de almendras tostadas
¼ de taza de miel
2 cucharadas de licor de crema de cacao
2 tazas de galletas de mantequilla dulces, trituradas
⅓ de taza de orejones de durazno cortados
Azúcar pulverizada para rebozar

Preparación

Disponer el chocolate blanco troceado en una olla y derretir en baño de María. Una vez fundido el chocolate, agregar la miel, el licor, las galletas, las almendras y los orejones y mezclar todo muy bien para que se una.
Formar con las manos bolitas de masa y rebozar con el azúcar.

Cuando se compran los orejones hay que fijarse que no estén demasiado secos pues eso significa que están viejos.

Bombones de chocolate y nueces

Ingredientes
250 gramos de cobertura de chocolate
200 gramos de nueces peladas
2 cucharadas de ron

Utensilios
Cortador de pizza (opcional)
Espátula (opcional)

Preparación
Cortar el chocolate en trozos, disponer en un recipiente, derretir en baño de María y perfumar con el ron.
Separar una docena de nueces y triturar un poco el resto, mezclar con el chocolate tibio y verter sobre una superficie lisa, como un tope de mármol, o sobre una placa de horno al revés. La mezcla se debe extender hasta que alcance un espesor de 1,5 centímetros.
Dejar enfriar para que se endurezca un poco y cortar círculos lo suficientemente grandes de modo que cubran una nuez. Para obtener los círculos de chocolate se puede usar un cortador de pizza.
Despegar los círculos de chocolate con una espátula y colocar sobre las nueces enteras. Dejar enfriar y endurecer bien, y servir.

Bombones almendrados

Ingredientes
250 gramos de cobertura de chocolate
150 gramos de almendras crudas molidas
¼ de vaso de crema de leche para batir
Azúcar pulverizada

Utensilio
Papel de aluminio

Preparación
Cortar el chocolate en trozos pequeños y derretir en baño de María. Mientras, calentar la crema de leche. Una vez derretido el chocolate, mezclar con la crema y las almendras hasta obtener una mezcla homogénea. Dejar enfriar. Disponer la preparación sobre una superficie lisa, dar forma de rollo y envolver con el papel aluminio. Refrigerar hasta que el chocolate se endurezca, quitar el papel y cortar en rodajas.

¿Sabía usted...
Desde 1759 hasta 1788 se consumieron en la corte del imperio español alrededor de 6 millones de kilos de chocolate.

Bombones de nueces

Ingredientes

125 gramos de cobertura de chocolate

100 gramos de nueces enteras peladas

100 gramos de azúcar

Mantequilla para untar

Preparación

Disponer el azúcar en una olla, sin agua, y calentar hasta obtener un caramelo muy claro. Agregar las nueces al caramelo, colocar sobre la bandeja untada con mantequilla y dejar secar. Las nueces se deben mantener separadas con un tenedor.

Derretir el chocolate en baño de María o en el microondas, bañar cada nuez con el chocolate fundido y refrigerar para que el chocolate se endurezca.

Para dar color a los bombones se pueden utilizar los Candy Melts, *unas pastillas de chocolate de diversos colores. Pero también se puede colorear el chocolate blanco. Para ello se debe derretir la cobertura de chocolate blanco y mezclarlo con colorante comestible en pasta. Una vez coloreado el chocolate, se pinta el molde usando un pincel y se refrigera por 10 minutos aproximadamente. Por último, se termina de cubrir el bombón con chocolate sin colorear para obtener bombones de dos colores.*

Bombones de arequipe y maní

Ingredientes

250 gramos de cobertura de chocolate fundido

125 gramos de arequipe

50 gramos de maní triturado

½ paquete de galletas tipo María trituradas

Preparación

Cortar la de cobertura de chocolate en trozos, derretir en baño de María o en el microondas y dejar enfriar. Unir el arequipe, el maní y las galletas, introducir en una bolsa de plástico y refrigerar por algunos minutos. Golpear suavemente el molde sobre una superficie plana para extraer el aire, barnizar con parte del chocolate fundido y refrigerar por 5 minutos o hasta que el chocolate se endurezca. Sacar la mezcla de la nevera, formar bolitas e introducir en el molde barnizado. Cubrir el relleno con el chocolate fundido restante, golpear el molde con suavidad nuevamente y refrigerar por 15 minutos o hasta que se forme una película blanca debajo del bombón. Desmoldar. Si prefiere puede usar nueces en vez de maní.

Con esta receta también se pueden elaborar chupetas. Para ello hay que colocar un palito en cada molde de bombón antes de refrigerar y dar unas vueltas para que los palitos queden cubiertos por el chocolate y no se salgan.

Bombones de licor

Ingredientes

250 gramos de cobertura de chocolate fundido

2 obleas

1 taza del licor de su preferencia

50 gramos de guindas

Preparación

Cortar en trozos la cobertura de chocolate y derretir en baño de María o en el microondas. Dejar enfriar.

Golpear suavemente el molde sobre una superficie plana para extraer el aire, barnizar con parte del chocolate fundido y refrigerar por 5 minutos o hasta que el chocolate se endurezca.

Colocar dentro de cada molde una guinda, unas gotas de licor y un trocito de la oblea para tapar la base del bombón. Cubrir el relleno con el chocolate fundido restante, golpear el molde con suavidad nuevamente y refrigerar por 15 minutos o hasta que se forme una película blanca debajo del bombón. Desmoldar.

Los bombones no se deben tocar después de ser desmoldados. Para ello se debe esperar hasta el siguiente día. Una vez listos, se pueden decorar con glasé (ver página siguiente) y guardar en bellas cajitas.

Glasé Real

El glasé es una preparación que se usa para la decoración con mangas y boquillas. A continuación encontrará la receta del glasé real:

Ingredientes

1 clara de huevo

250 gramos de azúcar pulverizada

4 gotas de vinagre

Preparación

Batir la clara de huevo, el vinagre y 3 cucharadas del azúcar. Agregar el resto del azúcar, batiendo hasta obtener una consistencia cremosa. Si queda floja y brillante se debe agregar un poco más de azúcar. Pero si queda muy espesa se puede añadir un poco de clara de huevo o jugo de limón. Antes de usar el glasé, batir nuevamente.

Se conserva hasta dos semanas en un recipiente plástico o en un frasco de vidrio con tapa hermética, preferiblemente fuera de la nevera.

Bombones con licor

Ingredientes

450 gramos de cobertura de chocolate*
150 mililitros de crema de leche
1 copita de licor
1 cucharada de glucosa*
50 gramos de cobertura de chocolate
300 gramos de cobertura de chocolate para decorar
100 gramos de cobertura de chocolate de leche para decorar

Utensilios

Placa de horno
Papel parafinado
Manga de pastelería**
Boquilla lisa

* Las coberturas de chocolate se compran ya listas en el supermercado y la glucosa en tiendas de repostería.
** Recuerde que también se puede hacer una manga con papel parafinado o usar una bolsa de plástico como se indica en la página 10.

Preparación

Disponer la crema de leche junto con la glucosa y calentar hasta que hierva. Agregar los 450 gramos de cobertura de chocolate, mezclar hasta que esté todo unido, retirar del fuego y dejar enfriar.
Colocar los 50 gramos de cobertura junto con el licor en una olla y calentar hasta que se derrita.
Batir la mezcla de crema de leche y chocolate hasta obtener una masa de consistencia esponjosa. Agregar el chocolate derretido con cuidado.
Colocar la boquilla en la manga y llenar con la mezcla anterior.
Forrar la placa de horno con el papel parafinado y dibujar bastones de chocolate sobre el papel. Refrigerar hasta que se endurezcan.
Mientras, derretir por separado los 300 gramos de cobertura de chocolate y los 100 gramos de cobertura de chocolate de leche.
Una vez endurecidos los bastones de chocolate, cortar en pequeños trozos, decorar con la cobertura de chocolate y, luego, con la cobertura de chocolate de leche. Refrigerar nuevamente para que se endurezca la cobertura.

¿Sabía usted...

Hernán Cortés, el conquistador español que derrotó a los aztecas, dijo acerca del chocolate: "La divina bebida que aumenta la resistencia y combate la fatiga. Una taza de esta preciosa bebida le permite a un hombre caminar un día entero sin comida".

Bombones helados

Ingredientes

150 gramos de cobertura de chocolate
300 mililitros de crema de leche para batir
50 gramos de azúcar
3 yemas de huevo
¼ de vaso de agua
200 gramos de cobertura de chocolate

Utensilio

Molde para bombones
Batidor eléctrico (opcional)
Capacillos de papel rizado*

* Estos "vasitos" de papel se pueden adquirir en cualquier tienda de repostería.

Preparación

Disponer las yemas, el azúcar y el agua en una olla, mezclar y cocinar en baño de María batiendo con el batidor por 8 minutos o hasta que la mezcla esté espumosa y tenga el doble del volumen. Retirar del fuego y seguir batiendo unos minutos más.
Cortar la cobertura de chocolate en trozos pequeños y derretir en baño de María. Mientras, calentar la crema de leche. Una vez derretido el chocolate, mezclar con la crema de leche hasta obtener una mezcla homogénea. Verter en el molde y refrigerar durante algunas horas.
Cortar los 200 gramos de cobertura de chocolate restantes en trozo pequeños y derretir en baño de María.
Desmoldar los bombones sobre una rejilla y bañar con el chocolate derretido. Refrigerar durante 30 minutos para que el chocolate se solidifique.
Si los bombones se preparan con antelación se deben refrigerar y sacar 30 minutos antes de servir.
Servir en los capacillos de papel rizado.

¿Sabía usted...

En la corte del rey azteca Moctezuma se consumía alrededor de 2.000 tazas de chocolate al día, 50 de las cuales eran bebidas por el propio Moctezuma.

Bombones deliciosos

Ingredientes

350 gramos de cobertura de chocolate
50 gramos de almendras peladas
2 cucharaditas de azúcar
25 cerezas confitadas o en licor

Utensilios

Placa de horno
Papel parafinado
Manga de pastelería
1 boquilla lisa
1 boquilla de estrella
Picadora eléctrica
Capacillos de papel rizado

Preparación

Rallar el chocolate y derretir en baño de María.
Colocar la boquilla en la manga y llenar con ⅔ de la mezcla anterior.
Forrar la placa de horno con el papel parafinado y dibujar ruedas de chocolate de 3 centímetros de diámetro sobre el papel. Dejar endurecer un poco.
Triturar las almendras junto con el azúcar en la picadora y reservar.
Disponer una cereza en el centro de cada rueda de chocolate y rodear con un poco de la mezcla de almendra y azúcar.
Lavar la manga e introducir la boquilla de estrella. Llenar la manga con el chocolate restante y hacer un cono sobre las ruedas de chocolate moviendo la boquilla en forma de espiral. El cono de chocolate debe cubrir la parte superior de las ruedas.
Dejar que el chocolate se endurezca y servir los bombones en las capacillos.

¿Sabía usted...

En América las personas prefieren el chocolate con leche, relleno con crema de maní o almendras, mientras que en España es más popular el relleno con trozos de almendras o frutos secos. Por otra parte, en Francia el chocolate amargo tiene muchos seguidores y en Gran Bretaña lo prefieren relleno con vainilla o menta.
El tipo de cacao con el que se prepara el chocolate, así como la técnica, también varía dependiendo el gusto del país. De esta manera, la variedad de chocolates es muy amplia.

Pasitas

Ingredientes
100 gramos de cobertura de chocolate
200 mililitros de crema de leche
40 gramos de margarina
70 gramos de azúcar
70 gramos de pasas
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 cucharada de azúcar pulverizada para rebozar
Chispas de chocolate para decorar

Preparación
Disponer la margarina en una olla y derretir. Añadir la crema de leche, la esencia de vainilla, el azúcar y las pasas, y formar una pasta de consistencia homogénea. Refrigerar un rato.
Cortar el chocolate en trozos y derretir en baño de María. Sacar la mezcla de la nevera, formar bolitas y espolvorear con el azúcar pulverizada. Hacer un orificio en el centro de las bolitas y llenar con chispas de chocolate.
Refrigerar por 3 horas.

Bombones de fresa

Ingredientes
250 gramos de fresas
100 gramos de cobertura de chocolate derretida
1 cucharada de crema de leche
1 cucharada de mantequilla
30 gramos de azúcar pulverizada

Utensilios
Palillos
Colador de pasta

Preparación
Cortar el chocolate en trozos y derretir en baño de María. Añadir los ingredientes restantes, excepto las fresas, y cocinar removiendo constantemente hasta que la mezcla esté homogénea.
Lavar las fresas conservando las hojas, pinchar con un palillo donde se encuentran las hojas y sumergir hasta la mitad en el chocolate caliente.
Colocar el colador al revés sobre un plato e introducir los palillos con las fresas en los orificios.
Dejar que el chocolate se endurezca, retirar los palillos y servir.

Rochers

Ingredientes

200 gramos de cobertura de chocolate

160 gramos de almendras trituradas

80 gramos de uvas pasas

Utensilios

Papel aluminio

Placa de horno

Preparación

Cortar el chocolate en trozos y derretir en baño de María. Agregar las almendras y las pasas, y mezclar.

Forrar la placa de horno con el papel aluminio.

Disponer la mezcla en porciones pequeñas sobre el papel aluminio usando una cuchara. Dejar endurecer y servir.

¿Sabía usted...

En 1720 el chocolate que se consumía en España se preparaba junto con harina de trigo, de arroz y maíz, previamente cocinada con agua, para hacer más espeso el chocolate caliente. Es probable que de allí provenga la idea de que hay que agregarle maicena al chocolate caliente para que quede espeso.

Tacitas

Ingredientes

200 gramos de cobertura de chocolate

150 gramos de mermelada de fresa

Utensilio

Molde para bombones

Preparación

Cortar el chocolate en trozos y derretir en baño de María. Golpear suavemente el molde sobre una superficie plana para extraer el aire, barnizar con parte del chocolate fundido y refrigerar por 5 minutos o hasta que el chocolate se endurezca. Colocar dentro de cada molde un poco de mermelada y cubrir con el chocolate fundido restante, golpear el molde con suavidad nuevamente y refrigerar por 15 minutos o hasta que se forme una película blanca debajo del bombón. Desmoldar.

Trufas de chocolate blanco y coco

Ingredientes

240 gramos de chocolate blanco

½ cucharadita de esencia de vainilla

¼ de taza crema de leche

Coco rallado para rebozar

Preparación

Disponer la crema en una olla, calentar, agregar el chocolate cortado y mezclar. Añadir la esencia de vainilla y refrigerar hasta que cuaje.

Formar pequeñas bolitas con la mezcla y rebozar con el coco rallado.

¿Sabía usted...

Según datos de la Confederación Mundial del Trabajo, cuatro de los seis principales productores de cacao del mundo son africanos: Costa de Marfil, que representa el 40% de la producción mundial, Ghana, Nigeria y Camerún. Los otros dos países son Indonesia y Brasil. Esto se debe principalmente a que el árbol de cacao sólo puede crecer en la zonas calientes y húmedas del ecuador.

Golosinas

Las golosinas, dulces o chucherías no pueden faltar en una casa y menos si hay niños en ella. El placer que produce comer unas de estas delicias no tiene comparación. Prepare estas ricas golosinas para sus hijos o como un regalo para sus familiares o amigos. No hay nada mejor que un dulce casero hecho con cariño para dar alegría y mostrar nuestro afecto.

Barritas de chocolate

Ingredientes

200 gramos de cobertura de chocolate

120 gramos de chocolate semiamargo

1 huevo

100 gramos de margarina sin sal

350 gramos de harina de trigo leudante

125 gramos de azúcar

125 gramos de azúcar morena

1 cucharada de agua caliente

1 cucharada de café instantáneo

Una pizca de sal

Chocolate blanco para decorar

Utensilios

Papel aluminio

Placa de horno

Preparación

Precalentar el horno a 360°F (180°C).

Cortar en trozos el chocolate semiamargo y derretir en baño de María.

Disponer la margarina en un bol, agregar los dos tipos de azúcar y batir bien. Añadir el chocolate derretido y el café disuelto en agua.

Cernir la harina de trigo junto con la sal y agregar a la mezcla anterior.

Dividir la masa en cuatro partes iguales y formar rectángulos de unos 6 centímetros de ancho por 13 centímetros de largo, con 1,5 centímetros de espesor.

Envolver los rectángulos de masa con el papel aluminio y refrigerar hasta que se endurezcan. Cortar los rectángulos en tiras de 0,5 centímetros de ancho y colocar sobre la placa de horno.

Hornear durante 10 minutos aproximadamente.

Sacar del horno y dejar enfriar.

Cortar en trozos la cobertura de chocolate y derretir en baño de María.

Bañar las galletas con el chocolate fundido, espolvorear con el chocolate blanco y dejar secar.

A pesar de que las manillas del horno indican temperaturas precisas, cada horno tiene su propio comportamiento, que no sólo depende de sus materiales, sino también de factores externos tan variables como el lugar en donde está ubicado. Por tal motivo, conocer su horno es fundamental para el éxito de las recetas. Además, es importante tener en cuenta que la temperatura que señalan las manillas del horno es, principalmente, una guía para la cocción.

Cocos de chocolate

Ingredientes
250 gramos de cobertura de chocolate
150 gramos de coco rallado
170 gramos de leche condensada

Utensilio
Capacillos de papel rizado

Preparación
Cortar en trozos el chocolate y derretir junto con la leche condensada en baño de María. Añadir 100 gramos de coco y mezclar bien. Refrigerar por 30 minutos aproximadamente o hasta que la mezcla se endurezca.
Formar bolitas y cubrir con el coco restante.
Servir en los capacillos y mantener refrigerados hasta el momento de servir.

¿Sabía usted...
Los aztecas usaron las semillas de cacao como moneda, pero este uso se mantuvo vigente después de la conquista española, pues hasta el siglo XVIII en Venezuela 150 almendras de cacao equivalían al valor que tenía una moneda de 1 real para el año 1960.

Caramelos de chocolate

Ingredientes
150 gramos de cobertura de chocolate
250 gramos de leche
250 gramos de azúcar
100 gramos de mantequilla o margarina
1 cucharada de miel
¼ de cucharadita de bicarbonato de sodio
Mantequilla o margarina para engrasar

Utensilio
1 espátula

Preparación
Cortar el chocolate en trozos pequeños, disponer en una olla junto con la leche, el azúcar, la mantequilla, la miel y el bicarbonato, llevar al fuego y revolver bien hasta que la mezcla tenga una consistencia cremosa.
Dejar hervir a fuego bajo y mover hasta que la mezcla se despegue del fondo. Se sabe que está lista la pasta cuando al humedecer con agua una pequeña porción de ésta se moldea con facilidad y mantiene la forma.
Engrasar una superficie lisa, verter la preparación y estirar con una espátula engrasada hasta que esté tibia.
Marcar cuadros pequeños sobre la pasta, dejar enfriar del todo y separar los cuadros.

Merenguitos de chocolate

Ingredientes

80 gramos de cobertura de chocolate semiamargo
2 cucharadas de cacao amargo en polvo
3 claras de huevo
150 gramos de azúcar pulverizada
Una pizca de sal
Mantequilla o margarina para engrasar

Utensilios

Placa de horno
Manga de pastelería
1 boquilla de pico liso
Papel parafinado
Papel de aluminio

Preparación

Precalentar el horno a 240°F (120°C).
Disponer la claras de huevo junto con la sal en un bol y batir a punto de nieve. Agregar el azúcar pulverizada, reservando 2 cucharadas, poco a poco y sin dejar de batir. Cernir el cacao junto con las 2 cucharadas de azúcar restantes, añadir y mezclar bien.
Colocar la preparación en la manga con la boquilla y formar bastones de 8 centímetros de largo por 1,5 centímetros de ancho sobre la placa engrasada y forrada con el papel.
Hornear durante 90 minutos aproximadamente. Apagar el horno y dejar dentro los merenguitos para que se enfríen.
Cortar en trozos la cobertura y derretir en baño de María. Bañar los merenguitos con el chocolate derretido y dejar secar sobre el papel aluminio.

¿Sabía usted...

Aunque la palabra *fondue* es de origen francés, significa derretida, son los suizos los que han popularizado esta exquisita preparación. El descubrimiento de esta receta se debe al frío clima que impera en Suiza y que obligaba a las personas en los pueblos y ciudades a almacenar alimentos desde la temporada cálida del verano. Como lo que resistía mejor el paso del tiempo era el queso, resultaba ser la comida más común en el invierno. No obstante, el queso era duro y seco por lo que se les ocurrió derretirlo a ver qué ocurría. Lo que sucedió fue que el queso se hizo más fácil de digerir y mejoró su sabor. Y, aunque el fondue tradicionalmente se hace con queso, también es muy popular el que se prepara con chocolate.

Tronco de chocolate y mazapán

Ingredientes

Para el bizcocho de chocolate

125 gramos de cobertura de chocolate
100 gramos de azúcar
60 gramos de mantequilla
50 gramos de harina de trigo
3 huevos
Azúcar pulverizada
Harina de trigo para la bandeja de horno

Para el mazapán

150 gramos de almendras molidas
150 gramos de azúcar
1 clara de huevo
2 cucharadas de agua

Para la cobertura

100 gramos de chocolate
100 mililitros de crema de leche para batir
50 gramos de mantequilla

Utensilios

Bandeja de horno
Batidora
2 láminas de plástico del tamaño de la bandeja
Rodillo

Preparación del bizcocho de chocolate

Precalentar el horno a 300°F (150°C). Cortar el chocolate en trozos y derretir junto con la mantequilla en baño de María o en el microondas. Separar los huevos y batir las yemas junto con el azúcar hasta que estén cremosas.
Batir las claras a punto de nieve y agregar junto con el chocolate derretido y la harina a la mezcla anterior. Verter en la bandeja de horno previamente enharinada y hornear de 12 a 13 minutos o hasta que esté firme al tacto.
Desmoldar sobre un paño húmedo, espolvorear con el azúcar pulverizada, enrollar y dejar enfriar.

Preparación del mazapán

Licuar las almendras junto con el azúcar, la clara de huevo y el agua hasta obtener una masa de consistencia homogénea. Formar una bola y aplanar usando las láminas de plástico y el rodillo. Se debe procurar que el mazapán tenga el mismo tamaño que el bizcocho de chocolate.
Desenrollar el bizcocho, cubrir con el mazapán y enrollar de nuevo con cuidado.

Preparación de la cobertura

Verter la crema de leche en una olla, calentar hasta que comience a hervir y retirar del fuego. Añadir el chocolate y la mantequilla cortada en trozos pequeños, removiendo hasta obtener una masa de consistencia homogénea.
Bañar el tronco de chocolate y mazapán y refrigerar hasta que se endurezca la cubierta.

Bomba de chocolate blanco

Ingredientes

500 gramos de cobertura de chocolate blanco
100 gramos de cobertura de chocolate
500 mililitros de crema de leche para batir
200 gramos de azúcar
5 huevos

Preparación

Cortar la cobertura de chocolate blanco en trozos y derretir en baño de María.
Batir la crema de leche hasta obtener una consistencia homogénea y algo espesa. Separar los huevos.
Preparar un caramelo ligero con el azúcar y un poco de agua. Cortar la cobertura de chocolate en trozos, derretir en baño de María y reservar.
Batir las claras de huevo a punto de nieve y, cuando tomen color, verter despacio sobre el chocolate blanco derretido, sin dejar de batir. Batir la mezcla un poco más y unir rápidamente con el chocolate derretido. Añadir la crema de leche y mezclar. Verter en moldes individuales o en un bol y refrigerar hasta que cuaje.

Esta receta debe prepararse con un día de antelación, para que la mezcla cuaje por completo.

Trufas de chocolate

Ingredientes

200 gramos de cobertura de chocolate
200 mililitros de crema de leche para batir
100 gramos de margarina
5 cucharadas de azúcar
3 yemas de huevo
Lluvia de chocolate para decorar

Preparación

Cortar la cobertura de chocolate en trozos y derretir en baño de María. Añadir el azúcar y la margarina. Cuando la preparación anterior esté tibia, agregar las yemas de huevo y la crema de leche, mezclar bien y refrigerar hasta que se endurezca.
Formar bolitas y pasar por la lluvia de chocolate. La lluvia de chocolate puede ser sustituida por chocolate rallado o cacao en polvo.

¿Sabía usted...

Los aztecas utilizaban los granos de cacao como moneda, por lo que muchos comerciantes tramposos falsificaban los granos rellenando las cáscaras vacías de cacao con barro. Estas "monedas" falsas eran conocidas como *cachuachichiua*.

Vasitos de chocolate

Ingredientes

1½ taza de chispas de chocolate semidulce

250 gramos de mantequilla

Utensilios

8 capacillos de papel de 2,5 centímetros de diámetro aproximadamente

Moldes para bombón individuales

Preparación

Disponer las chispas de chocolate junto con la mantequilla en una olla y derretir en baño de María.
Colocar los capacillos en los moldes y untar el interior con la mezcla de chocolate y mantequilla. Se debe formar una capa de 0,5 centímetros de espesor. Refrigerar los capacillos hasta que el chocolate se endurezca.

¿Sabía usted...
Los poderes nutritivos y hasta curativos del chocolate han sido reconocidos a lo largo de la historia. De esta manera, durante la Primera y Segunda Guerra Mundial el chocolate fue parte de la conocida "Ración D", ración de emergencia que llevaban consigo los soldados en combate.

Bocaditos de coco y chocolate

Ingredientes

200 gramos de harina de trigo

100 gramos de margarina sin sal

50 gramos de azúcar pulverizada

50 gramos de chispas de chocolate

100 gramos de coco rallado

2 huevos

1 cucharadita de esencia de coco

1 cucharadita de polvo para hornear

Preparación

Precalentar el horno a 360°F (180°C). Cernir la harina de trigo junto con el polvo de hornear. Disponer la margarina fría en un bol y mezclar con la harina de trigo hasta obtener una masa con la consistencia de la arena fina. Mezclar el coco, reservando 2 cucharadas, con el huevo. Agregar el azúcar, la esencia de coco, el jugo de naranja y el coco mezclados con los huevos a la masa de harina y margarina. Añadir las chispas de chocolate y unir. Refrigerar por 30 minutos. Disponer la mezcla en porciones pequeñas sobre la placa usando una cuchara y espolvorear con las 2 cucharadas de coco. Hornear de 8 a 10 minutos y servir.

Conitos de chocolate

Ingredientes

Para la masa

200 gramos de harina de trigo
120 gramos de margarina
100 gramos de nueces molidas
50 gramos de azúcar
4 cucharadas de agua
1 cucharadita de esencia de vainilla
Una pizca de sal
Margarina para engrasar

Para decorar
500 gramos de dulce de leche para el relleno
300 gramos de cobertura de chocolate para decorar

Utensilio
Procesador de alimentos (opcional)
Placa de horno
Rodillo
Cortador de galletas circular
Manga de pastelería
1 boquilla lisa

Preparación

Precalentar el horno a 360°F (180°C).
Mezclar la harina junto con el azúcar, las nueces, la margarina y la sal en el procesador de alimentos hasta obtener una masa con la consistencia de la arena fina. Añadir el agua y la esencia de vainilla y unir hasta obtener una masa de consistencia homogénea y suave.
Estirar la masa sobre una superficie lisa, espolvoreada con harina de trigo, usando el rodillo hasta obtener un espesor de 0,5 centímetros. Cortar círculos de masa con el cortador, colocar sobre la placa engrasada y hornear por 5 minutos.
Llenar la manga con el dulce de leche, disponer los círculos sobre una superficie lisa y formar un cono de dulce de leche en el centro de cada círculo. Dejar que se endurezcan los conos.
Cortar la cobertura de chocolate en trozos y derretir en baño de María.
Colocar los conitos sobre una rejilla y bañar con el chocolate derretido. Dejar enfriar el chocolate y servir.

¿Sabía usted...

La palabra española chocolate proviene de la palabra azteca *xocolatl*. Pero el chocolate que consumían los aztecas y que fue el que probaron los primeros españoles en llegar a América, no era exactamente igual al que se consume hoy día. Los aztecas, que aprendieron la técnica de los mayas, después de tostar y moler las semillas de cacao las mezclaban con agua, ají picante, hojuelas de maíz, pimienta negra y vainilla, entre otros ingredientes. Esto daba como resultado una bebida con un sabor muy fuerte y, al parecer, bastante amargo.

Cuadrados de chocolate

Ingredientes

100 gramos de cobertura de chocolate

100 gramos de margarina

200 gramos harina de trigo

5 huevos

La ralladura de la cáscara de 2 naranjas

Margarina para engrasar

Utensilio

Bandeja de horno

Preparación

Precalentar el horno a 360°F (180°C).
Cortar el chocolate en trozos y derretir en baño de María.
Una vez derretido el chocolate, agregar la margarina, el azúcar, la harina, la ralladura y los huevos, uno a uno.
Verter la mezcla en la bandeja de horno previamente engrasada y hornear por 20 minutos.
Sacar del horno, dejar enfriar y cortar en cuadros.
Al momento de servir se pueden bañar los cuadrados con chocolate blanco derretido.

Fresas con chocolate

Ingredientes

8 fresas grandes

400 gramos de cobertura de chocolate semidulce o amargo

40 gramos de cobertura de chocolate blanco para decorar

Preparación

Lavar las fresas y secar bien. Es importante no desprender las hojas porque facilitan el manejo de las fresas y son parte de la decoración.
Cortar la cobertura de chocolate semidulce en trozos y derretir en baño de María.
Una vez derretido el chocolate, tomar cada fresa por las hojas, sumergir en el chocolate y poner a secar.
Cortar la cobertura de chocolate blanco y derretir en baño de María. Humedecer un tenedor con el chocolate y decorar las fresas dibujando líneas, puntos, espirales, etc.

¿Sabía usted...

La creencia de que el chocolate es un afrodisíaco está parcialmente fundada en el hecho de que éste contiene pequeñas cantidades de un químico denominado Feniletilamina. Este químico, un moderado activador o elevador del ánimo, es el mismo que produce el cerebro de las personas cuando se sienten que están felices o enamoradas.

Dulzura de chocolate

Ingredientes

Para la masa
500 gramos de galletas de chocolate
100 gramos de margarina
4 cucharadas de licor de café

Para el relleno
250 gramos de cobertura de chocolate
1 litro de crema de leche para batir
10 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de café instantáneo
2 cucharadas de gelatina sin sabor en polvo

Para decorar
300 gramos de chispas de chocolate
100 gramos de cerezas de marrasquino
2 cucharadas de azúcar pulverizada

Utensilio
Pisapapas
Plástico para envolver
Recipiente cuadrado

Preparación

Triturar las galletas de chocolate hasta obtener un polvo fino, añadir el licor y la margarina derretida, mezclar bien y verter en el recipiente.
Forrar el pisapapas con el plástico y compactar la masa en el interior del recipiente.
Cortar la cobertura de chocolate en trozos y derretir en baño de María.
Batir la crema junto con el azúcar y dividir la mezcla en tres partes. A una parte de la mezcla añadir el chocolate blanco derretido y a otra agregar el café instantáneo. A la tercera parte de la mezcla no se le añade nada.
Bañar la masa con la crema de chocolate, disponer una capa de galletas molidas, bañar con la crema de café, colocar otra capa de galletas molidas y, por último, cubrir con la crema blanca.
Decorar con las chispas de chocolate, las cerezas y el azúcar. Refrigerar y servir. La dulzura de chocolate puede durar hasta 6 meses en el refrigerador.

¿Sabía usted...

Cuando se debe usar gelatina sin sabor lo más recomendable es emplear la de uso industrial que viene en polvo, pues ofrece mayor consistencia a las preparaciones. Por otra parte, la gelatina sin sabor que viene en láminas al variar de tamaño y grosor no permite calcular bien cuánta gelatina se debe usar. La gelatina sin sabor de uso industrial, en polvo, se puede adquirir en cualquier tienda dedicada a la venta de productos de repostería.

Mentas

Ingredientes

200 gramos de cobertura de chocolate
300 gramos de azúcar pulverizada
1 clara de huevo
3 gotas de esencia de menta
Azúcar pulverizada para espolvorear

Utensilios

Rodillo
Cortador de galletas circular de 3,5 centímetros de diámetro
Papel parafinado

Preparación

Mezclar el azúcar y la esencia de menta en un bol hasta obtener una pasta que no se pegue a los dedos. Si es necesario se puede agregar más azúcar para lograr la textura deseada.

Disponer la pasta sobre una superficie lisa espolvoreada con azúcar pulverizada y estirar con el rodillo hasta obtener un espesor de 0,5 centímetros. Cortar círculos de masa con el cortador y colocar sobre una rejilla por 15 minutos para que se endurezcan.

Cortar la cobertura de chocolate en trozos y derretir en baño de María. Bañar las mentas con el chocolate procurando cubrir por completo. Extender el chocolate restante sobre el papel parafinado y colocar encima las mentas cubiertas de chocolate. Dejar endurecer y despegar las mentas del papel.

¿Sabía usted...

Desde la antigüedad el chocolate ha tenido la fama de ser un poderoso afrodisíaco. Por ejemplo, el rey azteca Moctezuma II decía que siempre tomaba una taza de chocolate extra antes de estar con alguna de sus esposas. Aunque hoy en día no muchas personas creen en los poderes afrodisíacos del chocolate, todavía en el Día de los enamorados es romántica costumbre regalar chocolates.

Ositos de chocolate

Ingredientes

350 gramos de harina de trigo
70 gramos de cobertura de chocolate blanco
40 gramos de cobertura de chocolate semiamargo
150 gramos de margarina
180 gramos de azúcar
2 yemas de huevo
2 cucharadas de leche líquida
1 cucharadita de polvo para hornear
Margarina para engrasar

Utensilio

Placa de horno
Plástico para envolver
Rodillo
Cortador de galletas con forma de oso
Manga de pastelería
1 boquilla lisa

Preparación

Precalentar el horno a 360°F (180°C).

Cortar la cobertura de chocolate semiamargo en trozos y derretir en baño de María. Añadir la leche.

Cernir la harina de trigo junto con el polvo de hornear y reservar.

Mezclar la margarina junto con el azúcar en un bol. Añadir las yemas, el chocolate derretido y la harina, y unir bien. Envolver la masa con el plástico y refrigerar hasta que se enfríe y esté firme.

Estirar la masa sobre una superficie lisa enharinada usando el rodillo hasta obtener un espesor de 0,3 a 0,4 centímetros. Cortar los osos de masa usando el cortador de galletas, disponer sobre la placa engrasada y hornear por 15 minutos aproximadamente. Sacar del horno y dejar enfriar.

Cortar el chocolate blanco en trozos y derretir en baño de María. Llenar la manga con el chocolate derretido y hacer a cada oso un lazo o una corbata en el cuello.

Los ojos y el hocico de los osos se pueden elaborar con restos de masa.

Corona de chocolate y requesón

Ingredientes

200 gramos de cobertura de chocolate
250 gramos de requesón
200 mililitros de crema de leche para batir
4 huevos
4 cucharadas de azúcar
3 cucharadas de gelatina sin sabor en polvo
Azúcar para caramelizar el molde

Utensilio

Molde de horno con forma de corona

Preparación

Separar los huevos. Batir las claras de huevo a punto de nieve. Batir las yemas junto con el azúcar hasta obtener una mezcla de consistencia cremosa, agregar la crema de leche y las claras batidas. Separar la preparación en dos partes y unir a una de ellas el requesón y la gelatina sin sabor, y reservar la otra. Verter en el molde caramelizado la crema de requesón y refrigerar hasta que la preparación esté casi cuajada. Cortar la cobertura de chocolate en trozos y derretir en baño de María o en el microondas. Añadir la porción de crema reservada y verter en el molde sobre la crema de requesón. Refrigerar de 2 a 3 horas o hasta que esté bien cuajada la corona.

Turrón de chocolate

Ingredientes

250 gramos de cobertura de chocolate semiamargo
250 gramos de mantequilla derretida
250 gramos de galletas tipo María
2 huevos
1 cucharada de azúcar morena
Mantequilla para engrasar

Utensilio

Molde para horno

Preparación

Desmenuzar las galletas.
Cortar el chocolate en trozos y derretir en baño de María.
Derretir la mantequilla y reservar.
Batir los huevos junto con el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea. Sin dejar de batir, añadir la mantequilla, el chocolate y las galletas desmenuzadas, y verter en el molde engrasado.
Refrigerar durante unas horas para que se endurezca el turrón y servir frío.

Croquetas de chocolate con helado de almendras

Ingredientes

Para las croquetas

1 kilo de cobertura de chocolate

200 mililitros de crema de leche

330 gramos de mantequilla

30 gramos de gelatina sin sabor en polvo

Harina de trigo para empanizar

Huevos para empanizar

Pan rallado para empanizar

Aceite para freír

Para el helado del almendras

120 gramos de praliné de almendras*

2 yemas de huevo

2 tazas de leche

40 gramos de azúcar

Preparación de las croquetas

Cortar el chocolate en trozos y derretir en baño de María. Disponer la mantequilla en una olla, llevar al fuego y derretir. Mezclar el chocolate y la mantequilla. Calentar ligeramente la crema de leche, añadir la gelatina y unir a la mezcla de chocolate y mantequilla.
Dejar enfriar, formar bolas, pasar por la harina, el huevo y el pan rallado, en ese orden, freír en el aceite bien caliente y reservar.

Preparación del helado

Blanquear el azúcar junto con las yemas de los huevos, añadir el praliné triturado finamente y la leche caliente, y cocinar hasta que la mezcla forme picos. Guardar en el congelador por algunas horas.
Servir las croquetas de chocolate acompañadas de bolas de helado y frutas.

Las llamadas praliné de almendras son almendras caramelizadas que pueden ser adquiridas en las tiendas especializadas.
No obstante, si desea preparar su propio praliné de almendras sólo debe preparar un caramelo con azúcar y agua, y bañar las almendras con él.

Helado de chocolate blanco

Ingredientes

100 gramos de cobertura chocolate blanco

300 gramos de crema de leche

50 gramos de yogur

50 gramos de azúcar pulverizada

Chocolate rallado para decorar

Preparación

Cortar la cobertura de chocolate en trozos pequeños, colocar en una olla junto con una pequeña porción de la crema de leche y calentar a fuego bajo sin dejar de remover hasta que el chocolate se disuelva. Retirar la olla del fuego y batir. Añadir el yogur y mezclar bien con el chocolate caliente.

Verter la mezcla en un recipiente frío y dejar enfriar. Batir el resto de la crema de leche junto con el azúcar pulverizada y añadir poco a poco, sin dejar de batir, la mezcla de chocolate y yogur. Verter la mezcla en un recipiente de 1 litro y guardar en el congelador de 6 a 8 horas, a unos –18°C. Cuando se vaya a servir, decorar con chocolate rallado.

Si se desea variar la receta se pueden agregar a los ingredientes del helado 50 gramos de chocolate rallado.

Licor de chocolate

Ingredientes

1 kilo de azúcar

1 litro de agua

200 gramos de chocolate de taza amargo

500 mililitros de caña clara o ron

Preparación

Disponer el azúcar en una olla junto con el agua y el cacao, calentar a fuego medio y revolver constantemente los primeros minutos para que el chocolate se disuelva bien. Cuando hierva, bajar el fuego al mínimo y dejar por 10 minutos aproximadamente. Dejar enfriar, agregar el licor y mezclar bien. Colar y envasar.

Agitar bien antes de servir. Este licor se puede guardar de 1 a 2 meses.

¿Sabía usted...

El chocolate contiene más de 300 químicos que incluyen estimulantes como la cafeína y la teobromina, pero en pequeñas cantidades que no son suficientes como para afectar al cerebro y al sistema nervioso.

Tortas

Las tortas son el postre por excelencia y si son de chocolate mucho mejor. No deje preparar y saborear estas sencillas pero ricas recetas en compañía de su familia y amigos. Estreche los lazos que le unen a sus seres queridos compartiendo estas verdaderas delicias.

Torta suiza de chocolate

Ingredientes

Para el bizcocho

1 cucharada de harina de trigo leudante
100 gramos de nueces picadas
6 cucharadas de azúcar
5 cucharadas de café líquido, bien oscuro
6 yemas de huevo
6 claras de huevo a temperatura ambiente
5 barritas de chocolate de taza
Manteca vegetal para engrasar
Harina de trigo para espolvorear

Para el relleno y la cubierta
400 mililitros de crema de leche espesa
3 cucharadas de azúcar
3 barritas de chocolate de taza picado
3 cucharadas de café líquido, bien oscuro
25 gramos de margarina

Utensilios

Molde para horno
Cortador de tortas

Preparación del bizcocho

Precalentar el horno 300°F (150°C).
Verter el café en una olla pequeña, añadir el chocolate cortado en trozos y cocinar en baño de María hasta que el chocolate se derrita.
Batir las yemas de huevo junto con el azúcar en un bol hasta obtener una crema de color amarillo claro. Sin dejar de batir con movimientos envolventes, añadir las nueces y el chocolate derretido. Agregar la harina, siempre batiendo.
Batir las claras de huevo a punto de nieve firme, añadir, con movimientos envolventes de abajo hacia arriba, a la preparación anterior y mezclar bien.
Verter en el molde previamente engrasado y enharinado, y hornear por 25 minutos.
Sacar del horno, desmoldar y dejar enfriar.

Preparación del relleno y la cubierta

Batir la crema de leche junto con el azúcar hasta obtener una crema de consistencia homogénea y suave. Cuando la parte de abajo del bizcocho esté fría, cortar la torta en dos a lo largo, extender la crema sobre la parte de abajo, procurando que quede uniforme, y refrigerar por 30 minutos.
Disponer en una olla el chocolate, el café y la margarina y calentar a fuego medio mezclando con una cuchara de madera hasta que todo se mezcle bien y esté espeso. Dejar entibiar y cubrir la superficie de la torta, procurando que quede uniforme, y refrigerar por 1 hora aproximadamente.

Si desea que la torta se enfríe más rápido la puede introducir en el congelador por unos 30 minutos.

Tartaleta de queso con chocolate

Ingredientes

Para la torta

100 gramos de chocolate de taza
200 gramos de crema de leche
400 gramos de queso crema
50 mililitros de agua
1 sobre de gelatina sin sabor
3 cucharadas de azúcar pulverizada

Para la salsa

100 gramos de azúcar
2 cucharadas de gelatina sin sabor en polvo
60 gramos de cacao
Hojas de menta para decorar

Preparación de la tartaleta

Cortar el chocolate en trozos y derretir en baño de María. Batir el queso crema ligeramente, incorporar el azúcar cernida y el chocolate derretido.
Disponer la gelatina junto con agua en un bol y disolver. Verter la gelatina en una olla y cocinar a fuego bajo hasta punto de hilo flojo. Añadir con movimientos envolventes la crema de leche batida a medio punto. La expresión "a medio punto" significa que la consistencia de la mezcla es más o menos espesa.
Verter en un recipiente y dejar enfriar.

Preparación de la salsa

Disponer el agua junto con el azúcar y la gelatina en una olla y calentar hasta que hierva. Retirar del fuego, agregar el cacao, unir bien y colar.
Bañar la tartaleta y decorar las hojas de menta.

¿Sabía usted...

A pesar de los años y todos los adelantos técnicos aún no se ha inventado una máquina que sustituya a las personas en la labor de cosechar el cacao. No existe ninguna maquinaria que sea capaz de realizar la delicada tarea de recoger las semillas se cacao sin dañar el árbol.

Torta chocolatier

Ingredientes

1 taza de cacao amargo

170 gramos de chocolate de taza

225 gramos de margarina

100 mililitros de agua

3 huevos

70 gramos de azúcar

1 cucharadita de esencia de vainilla

2 cucharadas de Grand Marnier*

Margarina para engrasar

Crema chantillí para decorar

Utensilios

Papel parafinado

Molde para budín

* El Grand Marnier es un licor dulce que se puede adquirir en muchas licorerías.

Preparación

Forrar el fondo del molde con el papel parafinado.

Engrasar las paredes del molde y el papel.

Disponer el chocolate cortado, la margarina y el cacao en una olla y cocinar en baño de María hasta que el chocolate se derrita y todo se una.

Colocar el agua y el azúcar en una olla, cocinar hasta que hierva y se convierta en un almíbar a punto de hilo, y agregar a la preparación de chocolate. Añadir los huevos, uno a uno, y mezclar todo.

Verter la preparación en un recipiente y refrigerar durante 12 horas.

Desmoldar y decorar con crema chantillí.

¿Sabía usted...

A pesar de que los españoles conocían el chocolate desde 1521, éste sólo llegó a Francia en el año 1615 gracias al matrimonio entre Ana de Austria, hija de Felipe III de España, y Luis XIII; rey de Francia. A Inglaterra parece haber llegado más tarde, en 1657, y a Alemania en 1679.

Tartaletas de chocolate y nueces

Ingredientes

Para las tartaletas

150 gramos de harina de trigo
80 gramos de mantequilla
1 huevo
Una pizca de sal
Mantequilla para engrasar

Para la crema

125 gramos de nueces peladas
200 gramos de chocolate negro
400 mililitros de crema de leche para batir
3 huevos

Utensilio

Moldes para tartaletas

Preparación de las tartaletas

Precalentar el horno a 300°F (150°C).
Mezclar la harina junto con la mantequilla blanda y la sal y añadir el huevo. Cubrir el interior de los moldes engrasados previamente. Pinchar la masa que está en el fondo de los moldes con un tenedor para que no se llene de aire cuando se hornee. Hornear por 15 minutos.

Preparación de la crema

Cocinar la crema de leche hasta que hierva, añadir el chocolate y cocinar hasta que se derrita. Dejar entibiar y agregar los huevos, uno a uno, y las nueces cortadas, reservando algunas enteras para decorar. Llenar las tartaletas con la crema y hornear por 20 minutos nuevamente.
Colocar la mitad de una nuez en el centro de la tartaleta para adornar. Servir frío

¿Sabía usted...

Si mientras prepara una rica receta con chocolate se mancha una de sus prendas, sólo debe mezclar glicerina con yema de huevo, colocar la mezcla sobre la mancha, esperar a que se seque y frotar con un cepillo para eliminarla. Si la prenda manchada es de algodón, hay que frotarla con jabón de tocador, sin agua, y enjuagar con agua tibia.

Torta selva negra

Ingredientes

Para el bizcocho

100 gramos de cobertura de chocolate
125 gramos de azúcar
125 gramos de harina de trigo
100 gramos de mantequilla
4 huevos
1 cucharadita de polvo para hornear
Harina de trigo para enharinar

Para el relleno y la cubierta

1 kilo de cerezas
600 gramos de crema de leche para batir
150 gramos de cobertura de chocolate
100 gramos de azúcar
3 cucharadas de gelatina sin sabor
1 copita de licor
Cerezas para decorar

Utensilio

Cortador de tortas

Preparación del bizcocho

Precalentar el horno a 300°F (150°C).
Separar los huevos y reservar.
Cernir la harina de trigo junto con el polvo de hornear, y reservar.
Cortar la cobertura de chocolate en trozos, derretir en baño de María y reservar.
Batir las yemas junto con el azúcar hasta obtener una crema suave y homogénea, agregar el chocolate fundido, la mantequilla, la harina cernida y, por último, añadir las claras batidas a punto de nieve.
Verter en el molde enharinado y hornear durante 35 minutos aproximadamente.

Preparación del relleno

Retirar las semillas de las cerezas y cocinar junto con el azúcar y el licor a fuego bajo. Dejar enfriar.
Hidratar la gelatina en agua fría, luego, disolver en agua caliente y añadir a la crema de leche junto con el chocolate rallado, reservando un poco para la decoración.

Montaje de la torta

Cortar el bizcocho en tres partes a lo largo. Extender las cerezas sobre el último disco de bizcocho procurando que queden bien extendidas. Colocar el segundo disco de bizcocho sobre la capa de cerezas y cubrir su superficie con parte de la mezcla de crema de leche y chocolate. Por último, colocar el tercer disco de bizcocho sobre la crema y cubrir su superficie con la crema restante.
Terminar de decorar con cerezas y el chocolate rallado que se reservó.

Carlota choco pasión

Ingredientes

Para los bizcochos

200 gramos de harina de trigo
8 huevos separados
200 gramos de azúcar
Mantequilla o margarina para engrasar
Azúcar para espolvorear

Para el mousse de chocolate

250 gramos de chocolate de taza oscuro
3 claras de huevo
30 gramos de azúcar
250 mililitros de crema de leche para batir

Para el montaje de la carlota

12 cucharadas de almíbar de azúcar
3 parchitas
Azúcar pulverizada para decorar

Utensilios

Molde para horno circular
Placa de horno

Papel parafinado
Manga de pastelería

Preparación del bizcocho

Precalentar el horno a 350°F (175°C).
Engrasar el molde.
Batir las yemas de huevo junto con 100 gramos de azúcar hasta conseguir una crema casi blanca.
Batir las claras de huevo a punto de nieve bien firme y agregar el azúcar restante. Unir las dos cremas e incorporar la harina poco a poco.
Verter la mitad de la preparación en el molde y hornear por unos 15 minutos.
Colocar la otra mitad de la preparación en la manga, formar unas plantillas sobre la placa forrada con el papel parafinado, espolvorear con azúcar y hornear por unos 8 minutos.

Preparación del mousse de chocolate

Cortar la cobertura en trozos y derretir en baño de María.
Batir las claras de huevo junto con el azúcar a punto de nieve bien firme y añadir al chocolate derretido. Incorporar la crema de leche batida, mezclar suavemente y reservar.

Montaje de la carlota

Cortar las parchitas por la mitad, exprimir el jugo, colar y unir con el almíbar. Bañar con una parte del almíbar las plantillas y reservar el resto.
Cortar el bizcocho en dos partes a lo largo, rellenar con el mousse de chocolate e introducir en el molde previamente barnizado con parte del almíbar que queda.
Colocar las plantillas alrededor del bizcocho y bañar con el almíbar restante. Refrigerar por 12 horas, como mínimo. Desmoldar sobre una fuente y espolvorear con el azúcar pulverizada y el chocolate

Pastel Bagdad

Ingredientes

200 gramos de cobertura de chocolate
40 galletas rectangulares dulces
300 gramos de crema de leche para batir
100 mililitros de café
3 huevos
3 cucharadas de azúcar
50 mililitros de coñac (opcional)
Mantequilla o margarina para engrasar

Urtensilio

Recipiente rectangular

Preparación del mousse

Cortar el chocolate en trozos y derretir en baño de María con 2 o 3 cucharadas de agua.
Batir las yemas de huevo junto con el azúcar hasta obtener una crema suave y homogénea. Añadir el chocolate derretido, mezclar bien, añadir las claras batidas a punto de nieve y refrigerar hasta que cuaje.

Montaje del pastel

Unir el café con el coñac y humedecer las galletas con esta mezcla. Cubrir el fondo y las paredes del recipiente previamente engrasado. Deben sobrar galletas para formar capas.
Disponer una capa de mousse, una de crema de leche batida y una de galletas. Disponer capas alternadas hasta agotar los ingredientes. Refrigerar unas horas antes de desmoldar.

Si el pastel se va a preparar para niños, se recomienda sustituir la mezcla de café con coñac por leche con chocolate en polvo.

Pastel de chocolate de tres texturas

Ingredientes
250 gramos de harina de trigo leudante
300 gramos de chocolate de taza
250 gramos de crema de leche para batir
250 gramos de azúcar
100 gramos de mantequilla
5 huevos separados
Harina de trigo para hornear

Utensilios
Molde para horno
Manga de pastelería
1 boquilla fina

Preparación
Precalentar el horno a 360°F (180°C).
Cortar 250 gramos de chocolate en trozos y derretir junto con la mantequilla en baño de María o en el microondas.
Batir las yemas de huevo junto con el azúcar hasta obtener una crema suave y homogénea. Agregar el chocolate derretido, las claras de huevo batidas a punto de nieve y la harina de trigo con movimientos envolventes. Dividir la mezcla en dos partes y refrigerar por 15 minutos. Pasado este tiempo, verter una de las partes en el molde previamente enharinado, hornear por 15 minutos aproximadamente y dejar enfriar.
Mezclar la crema de leche batida con la preparación de chocolate reservada y bañar el bizcocho.
Derretir los 50 gramos de chocolate restantes en baño de María o en el microondas, llenar la manga y dibujar un enrejado sobre la superficie del pastel.
Dejar enfriar durante 2 o 3 horas antes de servir.

¿Sabía usted...
En el siglo XVII se crearon en Londres los primeros establecimientos donde las personas se reunían especialmente para beber chocolate. Posteriormente también se pusieron de moda en Madrid y París. "Las casas de chocolate" de Francis White y "El árbol de cacao" fueron los establecimientos para tomar chocolate más famosos de Londres.

Torta helada de avena

Ingredientes
200 gramos de avena en hojuelas
220 gramos de azúcar
200 gramos de margarina
10 cucharadas de cacao amargo
1 cucharadita de café instantáneo
5 cucharadas de leche
5 cucharadas de coñac u otro licor dulce
Galletas rectangulares dulces

Utensilios
Molde para horno
Papel de aluminio

Preparación
Disponer la margarina junto con el azúcar en una olla y calentar hasta que se derrita todo. Agregar la avena, el cacao, el café, la leche y el licor, y mezclar bien hasta obtener una pasta suave y homogénea. Forrar el molde con papel de aluminio, cubrir el fondo con la crema y, luego, colocar una capa de galletas. Repetir este procedimiento hasta terminar con una capa de crema. Refrigerar por 3 horas como mínimo. Al momento de servir, cortar en cuadros usando un cuchillo pasado por agua caliente. Servir bien fría.

Torta húmeda de chocolate

Ingredientes
300 gramos de chocolate de taza
250 gramos de azúcar
150 gramos de margarina
100 gramos de harina de trigo leudante
50 gramos de maicena
6 yemas
4 claras batidas a punto nieve
1 vaso de leche
Esencia de vainilla al gusto

Preparación
Precalentar el horno a 250°F (125°C).
Cortar el chocolate en trozos y derretir junto con la margarina y la leche. Incorporar la maicena y retirar del fuego. Cuando la preparación esté tibia, añadir las yemas de huevo y, por último, agregar las claras realizando movimientos envolventes. Incorporar la esencia de vainilla. Verter la mezcla en el molde engrasado y enharinado previamente. Hornear de 35 a 40 minutos. Refrigerar.

Si la torta tiene un sabor amargo se puede espolvorear con azúcar pulverizada.

Torta Sacher

Ingredientes

130 gramos de harina de trigo leudante
250 gramos de chocolate de taza oscuro
150 gramos de azúcar
150 gramos de azúcar pulverizada
130 gramos de mantequilla
130 gramos de mermelada de albaricoque
6 huevos separados

Utensilio

Bandeja para horno
Cortador de tortas

Preparación del bizcocho

Precalentar el horno a 350°F (175°C).
Cortar 150 gramos de chocolate en trozos y derretir junto con un poco de agua en baño de María o en el microondas. Añadir la mantequilla blanda y llevar al fuego hasta que todo esté bien unido.
Batir las yemas de huevo junto con el azúcar pulverizada y agregar la mezcla de chocolate derretido que debe estar tibia.
Unir la harina de trigo con las claras de huevo batidas a punto de nieve.
Mezclar todo con suavidad, verter en un molde y hornear por 1 hora.

Preparación del glaseado de chocolate y azúcar

Disolver el azúcar en ½ taza de agua a fuego bajo. Cuando esté casi listo, agregar el chocolate restante para que se derrita. Conservar caliente en baño de María.

Montaje de la torta Sacher

Cuando el bizcocho esté completamente frío, cortar en dos a lo largo, separar y cubrir la superficie del trozo de abajo con la mermelada. Colocar de vuelta la parte de arriba del bizcocho. Cubrir con el glaseado de chocolate y azúcar.

Barras de chocolate

Ingredientes

175 gramos de chocolate negro, sin leche, troceado
115 gramos de nueces trituradas
450 gramos de harina de trigo leudante
450 gramos de margarina
350 gramos de azúcar morena
2 yemas de huevo
½ cucharadita de esencia de vainilla
½ cucharadita de sal
Margarina para engrasar

Utensilios

Bandeja de horno de 33 x 23 x 5 centímetros
1 espátula

Preparación

Precalentar el horno a 360°F (180°C).
Mezclar la margarina con el azúcar hasta obtener una masa de consistencia ligera y esponjosa.
Añadir las yemas de huevo, la esencia de vainilla y mezclar.
Cernir la harina junto con la sal y agregar a la mezcla anterior amasando hasta obtener una masa de consistencia homogénea y suave.
Engrasar la bandeja de horno y extender la masa en su interior. Se debe extender bien la masa, nivelando cualquier irregularidad en la superficie. Hornear de 25 a 30 minutos o hasta que esté ligeramente dorada. La torta debe estar blanda.
Sacar la bandeja del horno y esparcir inmediatamente los trozos de chocolate por encima. Dejar reposar hasta que los trozos de chocolate se ablanden y se puedan extender bien sobre la torta con una espátula. Esparcir la nueces sobre el chocolate.
Mientras la torta está todavía caliente, dividir en rectángulos, sacar de la bandeja y dejar enfriar sobre una rejilla.

Brownies bicolor

Ingredientes

½ taza de harina de trigo leudante
240 gramos de chocolate de taza semiamargo
90 gramos de chocolate de taza amargo
200 gramos de nueces
1 taza de margarina
1 taza de azúcar
½ cucharadita de sal
3 huevos
3 cucharaditas de café instantáneo
2 cucharadas de azúcar
1 cucharada de esencia de vainilla
Margarina para engrasar
Harina de trigo para enharinar

Utensilio

Placa de horno de 40 x 24 x 6 centímetros

Preparación

Precalentar el horno a 300°F (150°F).
Cortar en trozos ambas piezas de chocolate y derretir juntas en baño de María, a fuego bajo, hasta obtener una crema suave y homogénea. Dejar enfriar por 10 minutos.
Cernir la harina de trigo junto con la sal.
Batir los huevos junto con el azúcar, el café y la esencia de vainilla. Agregar el chocolate derretido, la harina cernida y las nueces. Extender sobre la placa de horno previamente engrasada y enharinada. Hornear por 30 minutos.
Dejar enfriar, cortar y servir.

¿Sabía usted...

Lucía Santa Cruz, historiadora autora del libro *La buena mano*, afirma sobre el acto de comer: "es imperioso que quienes viven en un mismo techo tengan la costumbre de juntarse. Y la hora de las comidas permite ese encuentro con periodicidád. Es ahí donde aflora lo que está sucediendo en cada uno de sus miembros, la instancia donde se expresa lo bueno y lo malo que hay en ella".

Budín con toblerone

Ingredientes

400 gramos de chocolate de toblerone
1½ taza de azúcar
1½ taza de harina de trigo
1½ cucharadita de polvo de hornear
2/3 de taza de crema de leche
¾ de taza de margarina
¾ de taza de cacao amargo en polvo
¼ de taza de café líquido, bien oscuro
3 huevos
Esencia de vainilla al gusto

Preparación

Precalentar el horno a 300°F (150°C). Batir la margarina junto con el azúcar, agregar los huevos uno a uno, el café, la crema de leche y la esencia de vainilla. Cernir la harina de trigo junto con el polvo de hornear y el cacao, agregar la mitad del chocolate cortado en trozos pequeños, y unir a la anterior preparación. Verter en el molde engrasado y enharinado previamente y hornear por 1 hora y 20 minutos. Sacar del horno, desmoldar y decorar la superficie con el chocolate restante.